

Dutch White Elegance

FERDINAND'S

A seasonal affair of purity and prestige.

APPETIZERS

RM

Creamy White Asparagus Soup

75.00

Served with homemade ravioli di magro and Amoretti crumbs

Classic Steamed White Asparagus

160.00

Served with free-range eggs all'occhio di bue, gratinated with Grana Padano and shaved Périgord black truffle with Hollandaise on the side

Chilled Crisp White Asparagus

150.00

Served with a chilled creamy vinaigrette or Limoncello mayonnaise

White Asparagus Mac and Cheese

145.00

Topped with home-smoked salmon and white asparagus, served with crab Thermidor bruschetta

Creamy Mozzarella In Carrozza

145.00

Served with white asparagus and sun-dried tomatoes, accompanied by a fragrant egg in the style of sauce Gribiche

MAIN COURSE

RM

Pan-fried And Lightly Smoked 230.00

Locally Caught Coral Trout

Served with white asparagus and a rich Barolo and bone marrow red wine glaze

Italian-style Carnaroli Risotto 230.00

With white asparagus and Provolone cheese

Aged Prime Wagyu Ribeye 450.00

380g aged Wagyu ribeye served with Taleggio cream, pan-roasted white asparagus and a Chianti and porcini glaze

De Cecco Tagliatelle 250.00

With creamed Boursin, white asparagus and girolle mushrooms, topped with roasted black pepper Blue River prawns

All prices are in nett and inclusive of prevailing service tax.

Dutch White Elegance

네덜란드 화이트 엘레강스
荷兰白色优雅

FERDINAND'S

A seasonal affair of purity and prestige.

에피타이저 前菜

RM

크리미 네덜란드산 화이트 75.00

아스파라거스 수프 荷兰奶油白芦笋浓汤

수제 라비올리 디 마그로 (치즈와 채소로 속을 채운 파스타) 와 아마레티 크럼블 곁들임
搭配手工意式乳酪蔬菜方饺及阿玛雷托杏仁饼碎

클래식 더치식 흰 아스파라거스 찜 160.00

经典清蒸荷兰白芦笋

방목 유정란 계란 프라이, 그라나 파다노 치즈 그라 탕, 슬라이스한 페리고르산 블랙 트러플, 홀랜다이 즈 소스 별도 제공
搭配走地鸡太阳蛋, 撒上格拉娜·帕达诺芝士焗烤, 配以现创佩里戈尔黑松露, 另附荷兰酱。

차갑고 아삭한 네덜란드산 흰색 150.00

아스파라거스 冰镇爽脆荷兰白芦笋

차가운 크림 비네그레트 소스 또는 리몬첼로 마요네즈 중 선택
可选配冰镇奶油油醋汁或柠檬酒蛋黄酱。

더치 화이트 아스파라거스 맥앤치 145.00

즈 荷兰白芦笋通心粉与芝士

직접 훈연한 연어와 화이트 아스파라거스를 올린 맥 앤 치즈. 테르미도르 게살 브루스케타 곁들임
铺上自家烟熏三文鱼及白芦笋, 搭配法式奶油焗蟹肉意式烤面包。

모짜렐라 인 카로차 145.00

(이탈리안 치즈 샌드위치 튀김)

酥炸奶油马苏里拉三明治

화이트 아스파라거스와 섀드라이 토마토, 향긋한 그리비슈 소스 스타일의 달걀요리 곁들임
搭配白芦笋及油浸干番茄, 佐以香气浓郁的法式格里比什酱蛋液。

메인 요리 主菜

RM

팬에 구운 훈연향 자연산 회무늬바리 230.00

香煎轻烟熏本地七星斑

화이트 아스파라거스와 진한 바롤로 와인, 본매로우 레드와인 글레이즈를 곁들인 요리
搭配荷兰白芦笋, 淋上浓郁的巴罗洛葡萄酒及牛骨髓红酒汁。

이탈리안 스타일 카르나롤리 리조또 230.00

意式卡纳罗利烩饭

네덜란드산 흰 아스파라거스와 프로볼로네 \치즈를 곁들였습니다
融入荷兰白芦笋及普罗伏龙芝士。

숙성 프라임 와규 등심 (립아이) 450.00

스테이크 熟成顶级和牛肋眼牛排

3380g 숙성 와규 등심 스테이크를 탈레지오 치즈 크림, 팬에 구운 네덜란드산 흰 아스파라거스, 키안티 와인, 포르치니 버섯 글레이즈와 함께 제공합니다.
380克熟成和牛肋眼, 搭配塔雷吉欧芝士奶油酱、平底锅烘烤荷兰白芦笋及基安蒂红酒牛肝菌汁。

데 체코 탈리아텔레 파스타 250.00

得科意大利宽面

브루생 크림 치즈, 화이트 아스파라거스, 지롤(피꼬 리버섯) 버섯을 넣고 구운 블랙 페퍼 블루 리버 새우를 올린 요리
配以奶油布尔桑芝士、白芦笋及鸡油菌, 顶层铺上黑胡椒烤蓝钳河虾。